

CHRISTLICHE GESAMTSCHULE BLEIBERGQUELLE IM DGD E.V. VOM 15.12. BIS 26.01.2026



Mo	15.12.2025	Geflügelbratwurst ^[M] mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree ^[M]	Gebäck
Di	16.12.2025	MSC Backfischfilet ^[Wz] ^[M] mit Remoulade ^[Ei] dazu Kartoffeln und Gurkensalat in Joghurtdressing ^[M]	
Mi	17.12.2025	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprikastreifen ^[Wz] ^[M] mit Spätzle ^[Wz] ^[Ei]	Obst
Do	18.12.2025	Hähnchenbrust mit Curryfruchtsoße ^[Wz] ^[M] ^[So] ^[Sel] dazu gelber Reis und Eisbergsalat mit Gurke u. Radieschen und Joghurtdressing ^[M]	Gebäck
Fr	19.12.2025	Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch ^[Wz] ^[M] mit Tomatensalat	
Mo	22.12.2025		
Di	23.12.2025		
Mi	24.12.2025		
Do	25.12.2025		
Fr	26.12.2025		
Mo	29.12.2025		
Di	30.12.2025		
Mi	31.12.2025		
Do	01.01.2026		
Fr	02.01.2026		
Mo	05.01.2026		
Di	06.01.2026		
Mi	07.01.2026	MSC Fischstäbchen ^[Wz] mit Rahmspinat ^[Wz] ^[M] dazu Kartoffeln	Gebäck
Do	08.01.2026	Tortellini mit Käse Füllung ^[Wz] ^[M] mit Käsesoße ^[Wz] ^[M] dazu Möhrensalat	
Fr	09.01.2026	Möhrengemüse untereinander mit Geflügelbratwurst ^[M]	Obst
Mo	12.01.2026	Geflügelfleischrolle ^[Wz] mit Bratensoße dazu Kartoffeln und mit buntem Bohnensalat ^[Bo]	
Di	13.01.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^[Wz] ^[M] mit Reis	Gebäck
Mi	14.01.2026	Bio Spaghetti ^[Wz] mit Rindfleischbolognese ^[Sel] dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing ^[M]	
Do	15.01.2026	Knusperfischfilet Kräuter-Käse ^[Wz] ^[M] ^[Ei] ^[Sen] mit Dillsahnesoße ^[Wz] ^[M] dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Obst
Fr	16.01.2026	Gulaschsuppe mit Paprika. Rindfleischinlage mit Weizenbrötchen ^[Wz]	Gebäck
Mo	19.01.2026	Eierpannekuchen ^[Wz] ^[M] ^[Ei] mit Vanillesoße ^[M] dazu Mini Tomaten	
Di	20.01.2026	Vollkornnudeln ^[Wz] mit Gemüsebolognese mit Möhren. Sellerie, Lauch ^[Sel] dazu Chinakohlsalat und Cocktaildressing ^[Ei] ^[4]	Obst
Mi	21.01.2026	Paniertes Kap-Seehechtfilet ^[Wz] mit Senfsoße ^[Wz] ^[M] ^[Sen] dazu Kartoffeln und Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais	
Do	22.01.2026	Geflügel Frikadellenbällchen ^[Wz] ^[M] ^[Ei] ^[Sen] mit Curryfruchtsoße ^[Wz] ^[M] ^[So] ^[Sel] dazu Gabelspaghetti ^[Wz] und Farmersalat ^[Ei]	Gebäck
Fr	23.01.2026	Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch ^[Wz] ^[M] mit Möhrensalat	Obst

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kindergärten an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Logo oben rechts erkennbar.

WINDMANN CATERING SERVICE

Inhaber: Carsten Windmann, Giesenheide 37, 40724 Hilden
Telefon: 0 21 03/25 3 25 90, Fax: 0 21 03/25 3 25 999
info@windmann-catering.de
www.windmann-catering.de

G = Glutenhaltig (Wz = Weizen), M = Milch u. Milcherzeugnisse, Ei = Hühnerei,
So = Soja, Sel = Sellerie, Sen = Senf, F = Fisch, 1 = Konservierungsmittel,
2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 9 = Nitrat, 12 = Farbstoff